

	<u>Lundi 8 décembre</u>	<u>Les classiques'</u>	<u>Mercredi 10 décembre</u>	<u>Jeudi 11 décembre</u>	<u>Vendredi 12 décembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pates (mini pennes, maïs ,cornichons,tomates,olives)	Carottes râpées & vinaigrette	 Lentilles en salade	 Cèleri Bio & sauce au fromage blanc	Salade verte & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		 			
<u>Plat Principal</u>	Sauté de porc 'label rouge' aux épices cajun	Raviolis frais gratinés au comté 'enil de Poligny'	Poulet à la sauce vigneronne aux raisins	Filet de poisson sauce à l'orange	Hachis parmentier
<u>Plat sans viande</u>	Dahl de pois chiche aux épices	Cappelletti fromage	Riz basmati à la garniture aigre douce	 Semoule aux légumes	Hachis veggie
<u>Accompagnement</u>	Tajine de légumes		Haricots plats sautés à l'ail	Duo breton en gratin ( chou fleur bio /brocolis)	 au bœuf bio
					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Petits suisses	Brie pasteurisé	Yaourt nature 'enil de Poligny'	 Camembert bio
<u>Dessert</u>	 Orange Bio	 Compote de pommes bio	 Kiwi bio	 Cake au cacao	 Pomme bio
					

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	